

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ
Государственное образовательное учреждение высшего
профессионального образования
«Оренбургский государственный университет»

Е.Я. ЧЕЛНОКОВА
Е.В. ВОЛОШИН

ЗЕРНОВЕДЕНИЕ

Рекомендовано Ученым советом государственного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет» в качестве учебного пособия для студентов, обучающихся по программам высшего профессионального образования по специальности «Технология хранения и переработки зерна»

Оренбург 2007

УДК 725.42.:664 (075.8)

ББК 38.72 я 73

Ч 62

Рецензент

кандидат технических наук, доцент В.П. Попов

**Ч 62 Челнокова Е.Я.
Зерноведение: учебное пособие / Е.Я. Челнокова, Е.В. Волошин. –
Оренбург: ГОУ ОГУ, 2007 – 93 с.**

ISBN

Учебное пособие предназначено для выполнения лабораторных работ по курсу «Зерноведение» студентами специальности 260201 «Технология хранения и переработки зерна».

Н 2004060000

ББК 38.72 я 73

ISBN

© Челнокова Е.Я.
Волошин Е.В., 2007
© ГОУ ОГУ, 2007

Содержание

Введение.....	4
1 Определение хлебов по зерну. Анатомическое строение зерна.....	4
2 Определение всхожести, энергии прорастания и жизнеспособности семян.....	11
3 Отбор проб и подготовка их к анализам.....	16
4 Органолептическая оценка зерна (по цвету, запаху, вкусу).....	25
5 Определение засоренности зерна.....	29
6 Определение дефектного зерна.....	37
7 Определение обесцвеченности зерна пшеницы.....	42
8 Изучение формы и размеров зерен и семян.....	46
9 Определение крупности и выравненности зерна.....	50
10 Определение влажности зерна основным стандартным способом и на влагомере.....	53
11 Определение массы тысячи зерен, плотности и объемной массы зерна.....	60
12 Определение стекловидности зерна.....	65
13 Определение количества и качества клейковины в пшенице.....	68
14 Определение числа падения.....	75
15 Определение твердой и мягкой пшеницы по зерну. Определение типового состава и класса пшеницы.....	80
16 Определение пленчатости и лузжистости.....	90
Список использованных источников.....	93